Drukvat mini 5 liter Brewferm

Vullen
Los in het te bottelen bier de nodige hoeveelheid suiker op. LET OP: gebruikt slechts 1/3 van de normale hoeveelheid suiker voor bier op flesjes. Gebruik dus maximaal 2 tot 3 gram/liter bier.
Vul het vaatje nooit volledig! Laat altijd een ruimte van 2-3 cm. Dit komt overeen met het vullen van het vat tot aan de bovenste "verdikking". Sluit nu het vaatje met de speciale rubberen dop. Zorg ervoor dat de dop goed geplaatst wordt, zodat de dop rondom goed aansluit. Even bevochtigen vergemakkelijkt het plaatsen aanzienlijk.

Vergisten
Nu laat U het bier gewoon verder vergisten zoals bier op fles. Eerst enkele dagen op een warme (15-20°C) plaats, nadien enkele weken op een koude plaats (10-15°C). Nog geen tapapparaat op het vaatje plaatsen!

Aansteken
Zorg ervoor dat uw bier voldoende koel is om te tappen. Duw de tapkop loodrecht op de witte binnendop van de bruine rubberen dop. Deze witte dop valt in het drukvaatje en wordt later gerecupereerd. Door de aanwezige druk kan dit wel enige kracht vereisen. Druk in één maal door, zodat de rubberen ring dadelijk om de biertap heen klemt. Duw de biertap volledig tot beneden, zodat de beide vatklemmetjes klikken.

Tappen
Tap eerst één of meerdere glazen bier. Als de druk afneemt kunt u dan een koolzuurpatroon in de houder steken en de patroonhouder in één maal volledig op het tapapparaat draaien. Als de pin in het tapapparaat de koolzuurpatroon opent hoort u een kort gesis.
U kan de koolzuurdruk regelen door aan de zwarte regeldop te draaien. U kan de koolzuurdruk permanent laten openstaan, maar als u enige tijd niet gaat tappen is het raadzaam om de regelkraan dicht te draaien.

Reinigen
Na gebruik het vat goed reinigen en ontsmetten met CHEMIPRO®. Opnieuw naspoelen met zuiver water! Nooit vochtig afsluiten. Het vat eerst voldoende laten opdrogen alvorens weg te bergen. Vergeet niet de witte dop en bruine dop te recupereren en te reinigen voor uw volgende brouwsel. Steek de witte dop dan terug in de bruine rubberen dop.

WAARSCHUWING
Gebruik nooit meer suiker als voorgeschreven. Gebruik nooit een vervormd vaatje. Dit wijst op een overdruk die ook de lasnaad kan beschadigd hebben. Kijk regelmatig het drukvaatje en de rubberen dop na op barstjes. Het is aan te raden zowel het drukvaatje als de rubberen dop regelmatig te vervangen om vervormingen en verduren van de rubber te voorkomen.

Baril à pression mini 5 litres Brewferm

Le remplissage
Dissolvez dans la bière la quantité nécessaire de sucre. Attention: n'employez que 1/3 de la quantité normale de sucre, employée pour de la bière mise en bouteilles. Prenez donc 2 à 3 g de sucre par litre de bière au maximum. Ne remplissez jamais le baril entièrement, mais laissez une espace de 2 à 3 cm. Cela correspond à remplir le récipient jusqu'à la bande renforcée supérieure. Fermez maintenant le baril avec le bouchon spécial en caoutchouc. Veillez à ce que le bouchon soit bien mis en place et ferme bien de façon étanche. Mouiller le bouchon permet de le placer plus facilement.

La fermentation secondaire
Posez le baril rempli de bière quelques jours dans un endroit assez chaud (15 à 20°C), et ensuite durant quelques semaines dans un endroit frais (10 à 15°C). Ne posez pas encore la pompe à soutirer.

La préparation au soutirage
Veillez à ce que la bière soit bien fraîche (mettez le baril un certain temps au frigidaire). Poussez la tige de la pompe débitrice perpendiculairement (donc bien droit et non incliné) à travers le bouchon blanc, se trouvant au milieu du bouchon spécial brun. Le bouchon blanc tombera dans le baril et sera récupéré par après. Par la surpression intérieure il se peut qu'il faut un peu de force pour enfoncer la tige. Enfoncez la tige résolument et en un seul mouvement jusqu'au fond du baril, de sorte que le bouchon spécial se ferme de suite et bien hermétiquement autour de la tige et que les deux pinces de la branche horizontale de l'appareil prennent bien autour du bord du baril (on entend bien le "clic" lors de l'assemblage).

Le soutirage
Soutirez d'abord un ou plusieurs verres de bière par la pression initiale. Lorsque la pression diminue, posez une cartouche de CO_2 dans la gaine et visez celle-ci fermement et entièrement sur le détendeur. Quand la pointe métallique, à l'intérieur du détendeur, transperce la cartouche, on entend un court sifflement produit par une toute petite quantité de gaz échappé. La pression du gaz CO_2 peut être réglée en tournant le bouton noir réglable, en face de la gaine. Ce bouton peut rester ouvert (donc sous pression constante) de façon permanente. Si par contre vous prévoyez de ne pas soutirer durant un certain temps, il vaut mieux le fermer (et donc couper le gaz).

Le nettoyage
Après usage nettoyez bien le baril et désinfectez-le avec du CHEMIPRO®. Rincez-le ensuite plusieurs fois avec de l'eau claire. N'oubliez pas de récupérer le bouchon blanc, tombé à l'intérieur, et de bien le nettoyer et désinfecter, de même que le bouchon spécial brun. Replacez ensuite ce bouchon blanc dans l'orifice du bouchon brun. Avant de fermer et de ranger le baril, attendez qu'il soit absolument sec à l'intérieur.

Avertissement
N'employez jamais plus de sucre que prescrit. Ne faites pas usage d'un baril déformé. Cette déformation peut être causée par une surpression qui pourrait avoir endommagé la soudure. Contrôlez régulièrement le baril et le bouchon caoutchouc sur de petites fissures. Il est conseillé de remplacer régulièrement barils et bouchons pour éviter les déformations et le durcissement du caoutchouc.

Mini keg 5 liter Brewferm

Filling
Dissolve the necessary quantity of sugar in the beer for the keg. NOTE: use only 1/3 of the normal quantity of sugar for beer in small bottles. Therefore add no more than 2 to 3 g per litre of beer.
Never fill the keg completely! Always leave a space of about an inch (2-3 cm). This corresponds to filling the keg up to the upper narrow "bulge" round the keg. Now close the mini keg with the special rubber stopper. Ensure that the stopper is inserted properly, so that it fits snugly all round. Moistening the stopper a little makes it much easier to insert.

Brewing
Now you just let the beer brew normally like bottled beer. Initially for a few days in a warm place (15-20°C), then for a few weeks in a cold place (10-15°C). Do not place a tap on the mini keg!

Broaching
Ensure that your beer is sufficiently cool for tapping. Firmly press the tap head perpendicularly onto the white inner stopper of the brown rubber stopper. This white stopper will fall into the pressure keg and be recovered later. Because of the pressure, this may require quite some force. Press it in completely in one go, so that the rubber ring actually firmly grips the beer tap. Press the beer tap down completely, so that both keg clamps engage and click.

Tapping
First tap off one or more glasses of beer. If the pressure drops, you can insert a CO_2 cartridge in the holder and twist the cartridge holder right into the tapping dispenser in one go. When the pin in the tapping dispenser opens the CO_2 cartridge, you will hear a short hiss.
You can regulate the CO_2 by turning the black regulating valve. You can leave the CO_2 pressure on permanently, but, if you do not intend tapping for a while, we recommend that you close the regulating valve.

Cleaning
After use, clean and disinfect the keg properly with CHEMIPRO®. Rinse it out again with clean water! Never close it while damp. Let the keg dry out completely before storing it anywhere. Remember to recover the brown and white stoppers and clean them ready for you next brew. Stick the white stopper back into the brown rubber stopper.

Warning
Never use more sugar than recommended. Never use a deformed mini keg. That is a sign that excessive pressure could also have damaged the welded seam. Regularly inspect the pressure keg and the rubber stopper for splits or cracks. We recommend that you regularly replace both the pressure keg and the rubber stopper to avoid deformation and rotting of the rubber.

Drückfass mini 5 liter Brewferm

Füllen
Lösen Sie in dem Bier, das Sie abfüllen möchten, die nötige Menge Zucker auf. ACHTUNG: Verwenden Sie nur 1/3 der normalen Zuckermenge für Flaschenbier. Verwenden Sie also maximal 2 bis 3 g pro Liter Bier.
Füllen Sie das Fass nie ganz voll, sondern nur bis 2-3 cm unter den Rand! Das entspricht einer Füllmenge bis zur obersten „Verdickung". Verschließen Sie nun das Fass mit dem speziellen Gummistopfen. Achten Sie darauf, dass der Stopfen gut aufgesetzt wird, damit er rundherum gut abschließt. Sie können den Stopfen etwas befeuchten; das erleichtert das Verschließen deutlich.

Gären
Lassen Sie das Bier nun normal weitergären, wie bei einem Flaschenbier. Erst einige Tage an einem warmen Ort (15-20°C), dann einige Wochen an einem kalten Ort (10-15°C). Noch kein Zapfgerät anschließen!

Anstechen
Zum Zapfen muss das Bier kühl genug sein. Drücken Sie das Zapfgerät senkrecht auf den weißen Innenstopfen des braunen Gummistopfens. Dieser weiße Stopfen fällt in das Druckfass und wird später wieder verwendet. Durch den Druck im Fass kann dafür etwas mehr Kraft notwendig sein. Drücken Sie das Zapfgerät einmal durch, so dass der Gummiring um das Zapfgerät herum klemmt. Drücken Sie das Zapfgerät vollständig ein, so dass beide Fassklemmen klicken.

Zapfen
Zapfen Sie erst ein oder mehrere Gläser Bier. Wenn der Druck abnimmt, können Sie eine Kohlensäure-Kartusche in den Halter stecken und den Kartuschen-Halter in einem Mal vollständig in das Zapfgerät drehen. Wenn der Stift im Zapfgerät die Kohlensäure-Kartusche öffnet, hören Sie ein kurzes Zischen.
Sie können den Kohlensäuredruck regeln, indem Sie am schwarzen Regelverschluss drehen. Sie können den Kohlensäuredruckregler ständig offen lassen, doch wenn Sie einige Zeit nicht zapfen, ist es ratsam, den Regler zuzudrehen.

Reinigen
Nach dem Gebrauch das Fass gut reinigen und mit CHEMIPRO®. entkeimen. Danach noch einmal mit sauberem Wasser nachspülen! Nie in feuchtem Zustand verschließen. Das Fass muss trocken sein, bevor es verwahrt wird. Vergessen Sie nicht, den weißen und braunen Stopfen zu reinigen, damit Sie diese beim nächsten Einsatz wieder verwenden können. Setzen Sie den weißen Stopfen dann wieder in den braunen Gummistopfen ein.

Warnung
Verwenden Sie nie mehr Zucker als vorgeschrieben. Ein verformtes Fass darf nicht mehr verwendet werden. Es deutet auf einen Überdruck hin, der auch die Schweißnaht beschädigt haben könnte. Überprüfen Sie das Druckfass und den Gummistopfen regelmäßig auf Risse. Es wird empfohlen, sowohl das Druckfass als auch den Gummistopfen regelmäßig zu ersetzen, um Verformungen und Gummialterung vorzubeugen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com